



Comida-Maridaje con Cerveza Artesanal
Laugar Tap Takeover
26-11-16

Crujiente de centeno acompañado de atún marinado

EPA! (American Pale Ale)

ABV 5,2% IBUs 40

Pan de leche al vapor y carrillera especiada

Fibonatxi 1 (Saison – Farmhouse Ale)

ABV 5,5% IBUs N/A

Jugo de cebolla de Zalla, bacalao en tempura y cardo

Basurde (American Amber Ale)

ABV 5,2% IBUs 40

Foie, amaretto y costrón de nuez y cebada

Kiskale (American Brown Ale)

ABV 7,3% IBUs 30

Interpretación Braskadi

Braskadi (Imperial Russian Stout)

ABV 10,5% IBUs N/A